

## Certificado de Garantia

A Fabricante solicita ao consumidor a leitura prévia do Manual de Instruções para a melhor utilização do produto. A Fabricante garante seus produtos contra defeitos de fabricação durante o período estabelecido, contados a partir da data de entrega do produto expresso na nota fiscal de compra. Conforme modelo a seguir:

### ELETROPORTÁTEIS

Garantia legal*	90 Dias
Garantia adicional	270 Dias
Garantia total**	360 Dias

\*A garantia legal é de 90 dias e tem seu início na data de aquisição do produto.  
\*\*A garantia adicional é de 270 dias e a soma da garantia legal mais a garantia adicional.

A Fabricante prestará serviços de Assistência Técnica, tantos os gratuitos quanto os remunerados, somente nas localidades onde mantiver Postos Autorizados. Em locais onde não haja Postos Autorizados, o produto deverá ser transportado, por conta e risco do consumidor. A relação de Postos Autorizados está disponível através do site [www.britania.com.br](http://www.britania.com.br) ou através do SAC (47) 3431-0300.

Se o consumidor vier a transferir a propriedade deste produto, a garantia ficará automaticamente transferida, respeitando o prazo de validade, contado a partir da primeira aquisição.

Produtos que necessitam de serviço de instalação terão despesas e responsabilidades por conta do consumidor. O compromisso de garantia cessará caso:

- O produto seja examinado, adulterado ou consentado fora de Assistência Técnica Autorizada.
- Ocorra a utilização de peça ou componente não original.
- O produto seja ligado em tensão diferente daquela para qual foi projetado.
- O defeito seja decorrente de uso inadequado ou negligência do consumidor em relação às instruções do manual.
- Danos sejam causados por ação de agentes da natureza (enchentes, maresia, raios, etc.).
- O produto seja utilizado para fins não domésticos.
- Não sejam seguidas as recomendações de conservação, conforme manual.
- Ausência ou adulteração do número de série.

## MANUAL DE INSTRUÇÕES



**BRITÂNIA**  
DESDE 1956

**BATEDEIRA**  
Perola 550

**PARABÉNS, VOCÊ ACABA DE ADQUIRIR UM PRODUTO DE QUALIDADE BRITÂNIA!**  
Para garantir o melhor desempenho e durabilidade de seu produto, recomendamos que leia todo o manual antes de utilizá-lo e guarde-o para eventuais consultas.  
Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de batedeiras Perola 550. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

O APARELHO DESTINA-SE SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

### ⚠️ Advertência

**Não seguir estas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.**

- Retirar o plugue da tomada elétrica antes de efetuar qualquer manutenção no aparelho.
- Não usar adaptadores, benjamins ou T's.



(47) 3431-0300  
[www.britania.com.br](http://www.britania.com.br)

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Rua Dona Francisca, 12.340 - Bairro Piratiraba - Joinville/SC  
CEP 89.239-270 - Insc. Est. 254.86660 - CNPJ 07.019.308/0001-28

INDÚSTRIA BRASILEIRA

10/21.4840-09-05 018938 Rev.0

## 1 Instruções de Segurança

• Não utilizar aparelhos que apresentem algum tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir uma peça danificada, procurar a Assistência Técnica Autorizada a fim de evitar riscos.

• Este aparelho não foi projetado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimentos, exceto se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança.

• As crianças deverão ser supervisionadas, para assegurar de que não brinquem com o aparelho.

• O produto deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada elétrica. Nunca desconectar puxando pelo cordão elétrico. Segurar com firmeza o plugue e então puxar para desconectá-lo. Tirar o plugue da tomada quando for limpá-la ou instalar seus acessórios.

• Evitar todo contato com as partes móveis do aparelho. Manter as mãos, tecidos, espátulas e demais utensílios longe dos

batedores durante o funcionamento para evitar o risco de acidentes pessoais ou danos ao aparelho.

• Para se evitar o risco de choques elétricos, não mergulhar a batedeira em água ou outros líquidos. Isto poderá provocar acidentes pessoais ou danos ao produto.

• Não usar a batedeira para usos diferentes daqueles a que se destina.

• O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além de causar a perda da garantia.

• Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à Assistência Técnica Autorizada.

• A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

• Não deixar o cordão elétrico pendur de bordas de mesas ou balcões ou tocar superfícies aquecidas, como, por exemplo, fogões.

• Não usar a batedeira ao ar livre.

## 2 Componentes



Este é um manual unificado e atende todas as versões da linha de batedeiras Perola 550. Algumas funcionalidades, acessórios e cores podem variar de acordo com o produto adquirido. Verifique os componentes adquiridos na caixa unitária do produto.

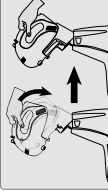
## 3 Montagem do produto



Antes de utilizar, limpe sua batedeira de acordo com o tópico de limpeza.



Aperte o botão de articulação e levante a plataforma da batedeira para cima.



Encaixe a unidade motora e posicione-a até o final da plataforma.



Posicione os batedores na diagonal de forma a encaixar no encaixe da unidade motora.



Posicione a tigela na base de forma a encaixar nos rebolos.



Apertando o botão de articulação, posicione a unidade motora para baixo.

## 6 Dicas de Utilização

• O tempo de utilização não deverá exceder 4 minutos. Faça intervalos de 10 minutos entre ciclos de 4 minutos de utilização.

• Ao misturar massas que contenham fermento, sugerimos iniciar a velocidade pela mais baixa e aumentar gradativamente, para conseguir melhores resultados.

• Logo que acabe de bater, coloque o seletor de velocidade na posição 0 (desligado) e depois, tire o plugue da tomada.

• Para desmontar a batedeira, basta fazer a sequência contrária de montagem do tópico anterior.

• Se necessário, tire o excesso de massa dos batedores com uma espátula plástica ou de madeira.

• Só retire os batedores se a batedeira estiver na posição 0 (desligado), com o plugue desconectado da tomada e totalmente parada.

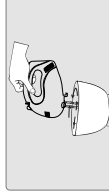
• Não aperte o botão de articulação com o produto em movimento ou ligado.

• Ao colocar ingredientes na tigela, certifique-se que não exceda a quantidade máxima.

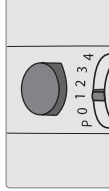
• Nunca utilizar o batedor de claras em neve para bater massas.

**ATENÇÃO - As tigelas Inox da linha de batedeiras Perola 550 podem ser utilizadas em fornoz. As demais, tigelas são de uso exclusivo para bater massas.**

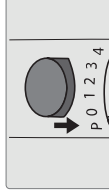
## 4 Funcionamento e Utilização



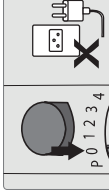
A batedeira pode ser utilizada de forma portátil, sendo a montagem não obrigatória para o uso.



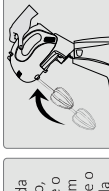
Colocando o seletor de velocidade em 1-4, a batedeira irá iniciar a operação.



Colocando o seletor de velocidade na posição "1" a batedeira irá pulsar.



Ao final da utilização, posicione o seletor em "0" e retire o plugue da tomada.



Depois de desligado, retire os batedores pressionando o botão ejetor.

## 7 Limpeza

Faça este procedimento antes de utilizar a primeira vez e depois de cada utilização.



Limpe as partes removíveis com água morna e detergente neutro.



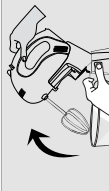
Para lavar, utilize uma esponja não abrasiva (lado macio) ou um pano. Enxágue com água para tirar o sabão.



O corpo da batedeira deverá ser limpo apenas com um pano úmido.

## 5 Unidade motora

Caso prefira utilizar sua batedeira de forma portátil (de mão), ou queira retirar a unidade motora da base, siga os passos a seguir.



Apertando o botão de articulação, levante a plataforma da batedeira para cima.



Posicione a unidade motora para cima, até que esteja totalmente fora da plataforma.

## Pão de Queijo Caseiro

### Ingredientes

- 500g de polvilho azedo
- 300ml de leite
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 200g de queijo ralado
- 1 colher (chá) de sal

### Modo de preparo

- Coloque os ingredientes em sequência na batedeira e bata por 90 segundos.
- Unte forminhas com óleo e coloque a massa e depois leve ao forno por 20 minutos a 180°C.

**Após o preparo, deixe sua batedeira esfriar à temperatura ambiente antes de utilizar o produto novamente.**